

MINISTÉRIO DA SAÚDE
GRUPO HOSPITALAR CONCEIÇÃO
CENTRO DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA E PESQUISA EM SAÚDE –
ESCOLA GHC
FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ – FIOCRUZ
INSTITUTO DE COMUNICAÇÃO E INFORMAÇÃO CIENTÍFICA E
TECNOLÓGICA EM SAÚDE - ICICT

ELABORAÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA AS
COPAS DE DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES DO SERVIÇO DE
NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DO HOSPITAL DA CRIANÇA CONCEIÇÃO

VANESSA BITENCOURT PEREIRA

ORIENTADOR: PROF^a. DR^a. ALINE MARCADENTI DE OLIVEIRA

PORTO ALEGRE

2012

VANESSA BITENCOURT PEREIRA

**ELABORAÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA AS COPAS DE
DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DO
HOSPITAL DA CRIANÇA CONCEIÇÃO**

Projeto de pesquisa apresentado como pré-requisito de conclusão do Curso de Especialização em Informação Científica e Tecnológica em Saúde. Parceria da Fundação Oswaldo Cruz com o Grupo Hospitalar Conceição.

Orientadora: Prof^a. Dr^a. Aline Marcadenti de Oliveira

**PORTO ALEGRE
2012**

RESUMO

Introdução: O Manual de Boas Práticas é um documento que descreve as operações realizadas por algum estabelecimento para controle higiênico-sanitário, controle de higiene, saúde e capacitação dos manipuladores além de manejo dos resíduos, controle e garantia de qualidade do produto final (alimento preparado e distribuído). O Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital da Criança Conceição não possui o Manual de Boas Práticas para a distribuição de refeições, sendo este exigido pela legislação e vigilância sanitária. **Objetivo:** Elaborar o Manual de Boas Práticas para as copas de distribuição de refeições do Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital da Criança Conceição (HCC), Porto Alegre (RS). **Métodos:** Trata-se de um projeto de intervenção cujos dados para elaboração do manual serão obtidos através da legislação vigente, artigos científicos, livros e manuais sobre o assunto, além de um levantamento e revisão das rotinas já existentes para adequá-las as normas da legislação. Serão convidados a participar da pesquisa para elaboração do manual os profissionais da equipe envolvidos na distribuição dos alimentos (atendentes de nutrição, técnicos em nutrição e nutricionistas). Para a elaboração dos Procedimentos Operacionais Padronizados e rotinas do serviço será feito um levantamento das rotinas já existentes e as práticas usuais atuais, para isso será feita uma busca entre o que se encontra registrado (nos arquivos do computador, arquivos de papel, pasta das copas, murais) e entre os funcionários de cada copa, sendo tudo analisado e adequado às normas da legislação vigente, conforme as necessidades e características do serviço. **Perspectivas com o projeto:** elaborar e implementar o Manual de Boas Práticas, utilizando-o como ferramenta para adequar os processos de distribuição de alimentos a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária das refeições oferecidas aos pacientes, bem como seguir as normas técnicas estabelecidas pela vigilância sanitária e legislação vigente, contribuindo assim para qualificar a assistência.

Palavras chaves: Higiene Alimentar. Manual de Boas Práticas. Procedimento Operacional Padrão.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	5
1.1 PROBLEMA DE PESQUISA	6
1.2 JUSTIFICATIVA DA PESQUISA	6
1.3 OBJETIVOS	7
1.3.2 Objetivos específicos.....	7
2 REFERENCIAL TEÓRICO.....	8
2.1 HIGIENE E CONTROLE SANITÁRIO DOS ALIMENTOS.....	8
2.2 IMPORTÂNCIA DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.....	9
2.3 CARACTERIZAÇÃO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	13
3 MÉTODOS	14
3.1 CARACTERIZAÇÃO DA PESQUISA	14
3.2 POPULAÇÃO/AMOSTRA	14
3.4 CONSIDERAÇÕES ÉTICAS	15
4. DIVULGAÇÃO.....	15
5. CRONOGRAMA.....	16
REFERÊNCIAS.....	17

INTRODUÇÃO

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), através da Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, aprova o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviço de Alimentação que pode, de acordo com seu artigo 2º, ser complementado pelos órgãos de Vigilância Sanitária estaduais, municipais e distrital (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, 2004) .

O objetivo deste regulamento é estabelecer procedimento de boas práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. A disposição deste regulamento abrange as atividades de manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissárias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, 2004).

Os Serviços de Alimentação, segundo esta norma técnica, devem dispor de Manual de Boas Práticas (MBP) e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP). Estes documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis a Autoridade Sanitária, quando requeridos (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, 2004; BRASIL, 2006).

O Regulamento dispõe que o responsável pelas atividades de manipulação de alimentos deve ser devidamente capacitado através de curso que aborde os seguintes temas: Contaminantes Alimentares, Doenças Transmitidas por Alimentos, Manipulação higiênica dos Alimentos e Boas Práticas (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, 2004).

As Boas Práticas de Fabricação se referem à execução de todas as etapas do processo de maneira correta incluindo: o recebimento de matéria-prima, produção, armazenamento de produto acabado, distribuição e transporte; higiene e sanitização dos utensílios, equipamentos e setores (SILVA JR., 2008). Estes procedimentos

garantem ao cliente ou consumidor, que no caso de ser um hospital é o paciente, um produto seguro e livre de contaminações de qualquer tipo, ou seja, por insetos e/ou outros animais, contaminação biológica (microrganismos), contaminação física (pedaços de vidro, madeira, metais, borracha, plástico, cabelo, etc.) e contaminação química (resíduos de metais pesados, detergentes, praguicidas, etc.).

O MBP é o documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento incluindo, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção e a higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final (SILVA JR., 2008).

1.1 PROBLEMA DE PESQUISA

O Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Hospital da criança Conceição (HCC) não possui o MBP para a distribuição de refeições, sendo este exigido pela legislação e vigilância sanitária.

1.2 JUSTIFICATIVA DA PESQUISA

A partir das boas práticas, são adotados os procedimentos corretos que devem ser seguidos desde a produção até a distribuição das refeições, possibilitando o desenvolvimento de atividades que garantam a perfeita condição higiênico-sanitária e a manutenção da qualidade dos alimentos e, conseqüentemente, a saúde do consumidor.

O MBP serve para garantir a segurança higiênico-sanitária dos alimentos fornecidos aos comensais, de forma a prevenir, reduzir a níveis aceitáveis ou eliminar riscos de contaminação dos alimentos, sendo uma das principais ferramentas para a implantação de um sistema de qualidade dos alimentos, o qual é também um documento exigido pela lei, onde as empresas devem descrever, de maneira fiel, suas instalações, os controles e as operações realizadas em suas dependências. Dessa maneira, cada local tem que desenvolver o seu próprio MBP,

devendo mantê-lo acessível aos seus colaboradores e disponível às autoridades sanitárias.

Atualmente a distribuição de refeições do SND do HCC não possui o MBP, exigido pela vigilância sanitária a todos os estabelecimentos que produzem e/ou comercializam alimentos. No momento o SND utiliza apenas algumas rotinas, normas e regras estabelecidas, porém a maioria não está escrita em forma de POP e por este motivo os treinamentos da equipe não são feitos periodicamente.

Este projeto de intervenção, que tem por objetivo elaborar o MBP para a distribuição de refeições do SND do HCC, justifica-se pelo fato do SND do HCC não possuir tal manual. Esta nova ferramenta quando disponível para o setor servirá para adequar os processos de distribuição das refeições à fim de se adquirir um alimento seguro, garantindo a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos para o consumo dos pacientes e para seguir as normas técnicas estabelecidas pela legislação. Sendo também importante para a incorporação de novas e adequadas rotinas e base para os treinamentos periódicos com os funcionários.

1.3 OBJETIVOS

1.3.1 Objetivo geral

Elaborar o MBP para as copas de distribuição de refeições do SND do HCC, Porto Alegre (RS).

1.3.2 Objetivos específicos

- a) Estabelecer procedimentos de boas práticas para o serviço de distribuição de alimentos do HCC;
- b) Adequar o serviço às normas da vigilância sanitária e legislação vigente;
- c) Elaborar POP para os processos de trabalho estabelecidos no SND do HCC;
- d) Treinar os funcionários conforme o preconizado no manual.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 HIGIENE E CONTROLE SANITÁRIO DOS ALIMENTOS

A higiene alimentar é o conjunto de medidas necessárias para garantir a segurança e qualidade dos alimentos em todos os estágios, desde o seu cultivo, passando pela produção, transporte e distribuição (SILVA JR., 2008; TRIGO, 1999).

A higiene dos alimentos se caracteriza, então, pelos processos nos quais os alimentos se tornam higienicamente e sanitariamente adequados para o consumo, através desse conjunto de ações e medidas que visam a proteção dos alimentos contra a contaminação física, química ou biológica, a inibição da multiplicação dos microrganismos e a destruição dos microrganismos patogênicos. Esses processos envolvem a utilização de técnicas de processamento, utilizando o calor ou o frio, além das técnicas e produtos para limpeza e desinfecção dos gêneros alimentícios (SILVA JR., 2008).

O controle higiênico envolve ações que visam melhorar a higiene como um todo, através das boas práticas utilizando procedimentos de higiene ambiental, pessoal e para preparação dos alimentos. É o controle da contaminação (SILVA JR., 2008).

O controle sanitário envolve ações que visam melhorar os processos e atribuir segurança na preparação dos alimentos. É o controle da sobrevivência e multiplicação dos perigos biológicos (SILVA JR., 2008).

A higienização / sanitização se refere a qualquer procedimento aplicado ao controle, que elimine ou reduza os perigos microbiológicos até níveis suportáveis, à fim de minimizar os riscos de transmissão de agentes patogênicos, causadores de doenças (SILVA JR., 2008).

Dependendo da situação desejada, a higiene pode compreender diferentes tipos de procedimentos, desde apenas uma simples lavagem e/ou limpeza, podendo necessitar de uma desinfecção, ou em situações mais críticas, até esterilização (SILVA JR., 2008; TRIGO, 1999).

Alguns tipos de procedimentos (SILVA JR., 2008):

LIMPEZA: envolve a simples remoção de sujidades ou resíduos de origem orgânica ou inorgânica (macroscópicos).

LAVAGEM: envolve a utilização de água e sabão ou detergente para melhor remoção das sujidades, podendo ou não reduzir os microrganismos patogênicos até níveis suportáveis.

DESINFECÇÃO / SANIFICAÇÃO: elimina ou reduz os microrganismos patogênicos até níveis suportáveis, sendo este termo utilizado para ambientes ou vegetais, utilizando-se para este fim produtos como os desinfetantes ou sanificantes.

ANTI-SEPSIA: tem o mesmo efeito da desinfecção ou sanificação, porém este termo é utilizado para superfícies vivas externas, como pele, mãos, etc., para esta finalidade utilizam-se os anti-sépticos.

ASSEPSIA: envolve qualquer tipo de procedimento para evitar o retorno da contaminação (biológica, química ou física). É uma conduta de controle aplicada após a esterilização, desinfecção ou anti-sepsia, com a finalidade de proteger as superfícies ou os produtos em que já foram removidos ou reduzidos os perigos.

Esse conjunto de procedimentos garante a boa condição de higiene, sanidade e qualidade dos alimentos e matérias-primas armazenados, manipulados ou distribuídos (TRIGO, 1999).

2.2 IMPORTÂNCIA DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

O MBP é um documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento para o controle higiênico-sanitário dos edifícios, instalações, equipamentos, móveis, utensílios, abastecimento de água, controle de vetores e pragas urbanas, o controle de higiene, saúde e capacitação dos manipuladores, o manejo dos resíduos, além, é claro, do controle e garantia de qualidade do alimento preparado e distribuído (SILVA JR., 2008).

O MBP e sua implementação fazem parte dos requisitos para Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) produzirem as refeições com qualidade e segurança para oferecer uma alimentação adequada ao paciente, a fim de qualificar a assistência, além de estabelecer um bom ambiente de trabalho com normas, rotinas e tarefas bem definidas.

O POP é o procedimento escrito de forma objetiva, que estabelece instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na higienização, produção, armazenamento e transporte e distribuição de alimentos. O POP é um anexo do MBP onde o mesmo deverá ser referenciado (PINTO, 2009).

O MBP é específico para cada UAN, o qual deve ser elaborado e atualizado constantemente, considerando as legislações sanitárias vigentes, livros e publicações técnicas.

Os itens importantes a serem considerados no MBP são (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, 2004; BRASIL, 2006):

- Descrição e requisitos higiênico-sanitários dos edifícios (instalações físicas);
- Controle da água de abastecimento;
- Controle integrado de vetores e pragas (roedores, baratas, formigas, etc.);

Capacitação profissional e o controle da higiene e saúde dos manipuladores;

Manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos, dos móveis e dos utensílios;

- Manejo de resíduos (lixo e demais itens descartados);
- Controle e garantia de qualidade do alimento preparado, incluindo controle das matérias-primas, manipulação dos alimentos, armazenamento e transporte/distribuição do alimento preparado;
- Responsabilidade técnica.

A legislação exige, no mínimo, quatro POP'S, relacionados a (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, 2004; BRASIL, 2006):

- Higiene e saúde dos manipuladores;
- Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- Higienização do reservatório de água.

Para ser eficaz, o manual deve ser revisto e atualizado periodicamente, de acordo com novas ações e mudanças realizadas (BRASIL, 2006).

Essas exigências vêm contribuir para a melhor qualidade dos serviços de alimentação oferecidos aos comensais e, ainda, qualifica o profissional da área de alimentos e a equipe envolvida.

O SND no hospital faz parte do apoio técnico e envolve vários tipos de trabalhadores (nutricionistas, técnicos em nutrição, cozinheiros, despenseiros, atendentes de nutrição e secretária) ou uma equipe produtora dos insumos que serão usados no cuidado do paciente, sendo uma unidade de produção de refeições com o objetivo de suprir as necessidades nutricionais com segurança higiênico-sanitária observando assim a integralidade e a qualidade do cuidado a fim de ajudar na recuperação da saúde do paciente (CECILIO, 1997).

A principal finalidade de um hospital é a recuperação da saúde dos pacientes e para que isso aconteça é preciso que suas necessidades sejam integralmente contempladas, inclusive as relativas à alimentação. Assim, oferecer uma adequada alimentação levando em consideração às condições de cada paciente e ainda ser saudável e nutritiva, deve ser a preocupação constante dos gestores e dos profissionais de saúde dos hospitais (WENDISCH, 2010).

Vários cuidados precisam ser adotados para assegurar a qualidade da alimentação servida, pois o funcionamento de uma UAN é bastante complexo porque é uma unidade de produção, que envolve desde diversos materiais e

recursos humanos até equipamentos e rotinas, sendo indispensável, portanto, que tenha mecanismos voltados a garantir a qualidade da alimentação fornecida (WENDISCH, 2010).

As normas e os regulamentos sanitários são importantes fontes de orientação para os serviços, em especial quando elaborados de forma conscienciosa, utilizando o conhecimento científico disponível e submetendo seu conteúdo à consulta pública (WENDISCH, 2010).

As ferramentas para a avaliação e implementação do MBP visa melhorar qualidade das UANs hospitalares no aspecto das condições higiênico-sanitárias, de modo a colaborar com a melhoria das suas condições físicas e organizacionais, bem como os cuidados desde o recebimento, o armazenamento, a higienização e a manipulação até a distribuição das refeições hospitalares (WENDISCH, 2010).

Estudo de SOUSA e CAMPOS (2003) realizado em uma UAN hospitalar conclui que as condições higiênico-sanitárias da UAN avaliada encontravam-se inadequadas; que os equipamentos e utensílios utilizados na elaboração da dieta representaram pontos de risco de contaminação, por isso requerem maior ênfase quanto à sua higienização, para reverter as condições insatisfatórias detectadas; e concluem que os dados deste trabalho oferecem subsídios para medidas corretivas na preparação da dieta estudada e reiteram a necessidade de estabelecimento de programas de educação continuada dos manipuladores envolvidos direta ou indiretamente com a produção de alimentos.

Outro estudo (RODRIGUES; SILVA; ALEIXO, 2012) teve por objetivo investigar as práticas de higiene na produção de alimentos em um serviço de alimentação e avaliar o efeito da aplicação das Boas Práticas de Manipulação e dos POPs através de análises microbiológicas. As amostras foram coletas em utensílios, superfícies de manipulação de alimentos, mãos dos manipuladores, água e ar. Os resultados foram registrados antes e depois da implementação do plano de ação (correção de não-conformidades, treinamento dos manipuladores sobre boas práticas de manipulação dos alimentos e POPs) e mostraram que a aplicação deste tipo de intervenção leva à produção de alimentos seguros, pois a qualidade higiênica

dos aspectos estudados melhorou após o treinamento e implementação das boas práticas.

2.3 CARACTERIZAÇÃO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

O Grupo Hospitalar Conceição (GHC), formado pelos hospitais Nossa

Senhora da Conceição, Criança Conceição, Cristo Redentor e Fêmeina e doze postos de Saúde Comunitária, está localizado em Porto Alegre/RS, prestando atendimento 100% SUS.

O Hospital da Criança Conceição é um hospital geral pediátrico, presta assistência ambulatorial e de emergência, além da internação. É responsável pela maioria das internações hospitalares do estado na faixa etária de 0 a 14 anos, possui 203 leitos distribuídos nas clínicas pediátricas, UTI neonatal e pediátrica, clínica cirúrgica e onco-hematologia, com uma média diária de 28 internações e mais de 190 mil consultas por ano.

O Serviço de Nutrição e Dietética é composto pela produção de refeições, com distribuição descentralizada, pelo lactário, onde se prepara as fórmulas lácteas padrão e especiais e nutrição enteral/sondas, pelas copas de distribuição, pela sala de coleta de leite materno, além de um sistema de esterilização terminal por autoclavagem para as mamadeiras, junto ao lactário. As dietas possuem uma padronização, sendo alterada em alguns casos para adequação das necessidades e preferências dos pacientes. As sondas são preparadas no lactário, em local distinto ao das mamadeiras, através do sistema aberto para adequação ao estado nutricional. O médico prescreve a dieta escolhendo as opções através do menu de dietas no sistema médico e os nutricionistas fazem a prescrição dietoterápica.

O serviço funciona 24 horas todos os dias da semana com dietas distribuídas de 2/2 horas ou 3/3 horas, com uma média mensal de 13,500 refeições, 16,500 mamadeiras e 9,300 dietas enterais/sondas. Conta com 93 trabalhadores distribuídos nas seguintes categorias: 13 nutricionistas, 18 técnicos em nutrição e dietética, 50 atendentes de nutrição, 6 cozinheiros, 4 despenseiros, 2 auxiliar

administrativo. Portanto, trata-se de um ambiente propício para desenvolvimento e execução de um manual para melhorar a qualidade do serviço prestado, baseado na pesquisa científica e tecnológica em saúde e legislação vigente (Grupo Hospitalar Conceição, Sistema de Informações, 2012).

3 MÉTODOS

3.1 CARACTERIZAÇÃO DA PESQUISA

Este estudo terá enfoque qualitativo (elaboração do MBP).

3.2 POPULAÇÃO/AMOSTRA

Serão convidados a participar da pesquisa para elaboração do manual os profissionais da equipe envolvidos na distribuição dos alimentos (atendentes de nutrição, técnicos em nutrição e nutricionistas).

É dever do profissional contribuir para o serviço e cumprir as rotinas, porém os profissionais não serão obrigados a participar, sendo convidados e quem quiser fará parte da equipe para elaborar o manual, porém todos que forem questionados sobre rotinas atuais e processos de trabalho deverão responder a equipe.

Sendo o ideal 1 profissional de cada copa para formar a equipe que vai analisar os dados para o manual.

3.3 COLETA E ANÁLISE DE DADOS

Os dados para elaboração do MBP serão obtidos através da legislação vigente (baseados na Resolução RDC nº 216/2004, Resolução RDC nº 275/2002, Decreto nº 23.430/1974, Portaria – SS – RS nº 078/2009, Portaria MS nº 1.428/1993, Portaria 542/2006, Portaria CVS-6/1999), artigos científicos, livros e manuais sobre o assunto.

Para a elaboração dos POPS e rotinas do serviço será feito um levantamento das rotinas já existentes e as práticas usuais atuais, para isso será feita uma busca

entre o que se encontra registrado (nos arquivos do computador, arquivos de papel, pasta das copas, murais) e entre os funcionários de cada copa, sendo tudo analisado e adequado às normas da legislação vigente, conforme as necessidades e características do serviço.

Após as rotinas e processos serão descritas em forma de POP, sendo relacionados à realidade local, levando em consideração a legislação vigente.

3.4 CONSIDERAÇÕES ÉTICAS

Para a elaboração deste manual não será necessário o consentimento dos funcionários, sendo que consta nas atribuições do profissional nutricionista a responsabilidade de elaboração do MBP, assim como a supervisão e fiscalização dos POPs relacionados. Portanto, solicita-se dispensa do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, assim como o encaminhamento ao Comitê de Ética em Pesquisa da instituição.

4. DIVULGAÇÃO

O projeto para a elaboração do MBP será apresentado para a banca examinadora como requisito para a obtenção do título para Especialista em Informação Científica e Tecnológica em Saúde.

O resultado deste projeto, ou seja, o manual depois de pronto será apresentado para a Gerência do SND/HCC para suas considerações e sugestões. Em seguida, depois de pronto, será divulgado a todos os funcionários para que conheçam e utilizem o manual.

5. CRONOGRAMA

	MAR 2012	AGO 2012	SET 2012	OUT 2012	NOV 2012	DEZ 2012	JAN 2013	FEV 2013	MAR 2013
Escolha do tema	X								
Revisão da literatura		X	X	X					
Elaboração do projeto de pesquisa/intervenção			X	X					
Entrega para avaliação					X				
Apresentação à banca examinadora						X			
Apresentação/entrega ao SND						X			
Coleta dos dados							X	X	
Elaboração do manual									X

6. ORÇAMENTO

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
Papel A4	300	0,05	15,00
Impressão	300	0,15	45,00
Caneta	3	1,00	3,00

TOTAL: R\$ 63,00

Os recursos financeiros serão custeados pelo serviço.

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA. **Resolução-RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Brasília, DF. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/aa0bc300474575dd83f2d73fbc4c6735/RDC_N_216_DE_15_DE_SETEMBRO_DE_2004.pdf?MOD=AJPERES>. Acesso em: 27 ago. 2012.

BRASIL. Ministério do Turismo. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES. **Guia de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**, 2006.

CECILIO, Luiz Carlos de Oliveira. Modelos técnico-assistenciais em saúde: da pirâmide ao círculo, uma possibilidade a ser explorada. **Cad. Saúde Públ.**, Rio de Janeiro, v. 13, n. 3, Set. 1997. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/csp/v13n3/0171.pdf>. Acesso em: 10 out. 2012.

GRUPO HOSPITALAR CONCEIÇÃO – GHC, **Sistema de Informações**, 2012.

PINTO, Ana Maria de Souza. Garantia da qualidade higiênico-sanitária. In: ABREU, Edeli Simioni de ; SPINELLI, Mônica Glória Neumann ; PINTO, Ana Maria de Souza. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 3 ed. São Paulo: Ed. Metha, 2009. p. 149-159.

RODRIGUES, Kelly Lameiro; SILVA, Jorge Adolfo; ALEIXO, José Antonio Guimarães. Effect of the implementation of the Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) prerequisite program in an institutional foodservice unit in Southern Brazil. **Ciênc. Tecnol. Aliment.**, Campinas, v. 32, n. 1, Mar. 2012 . Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/cta/v32n1/aop5090.pdf>>. Acesso em: 25 out. 2012 .

SILVA JR., Eneo Alves da. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação**. 6 ed. São Paulo: Ed. Varela, 2008.

SOUSA, Consuelo Lúcia; CAMPOS, Gizella Diniz. Condições higiênico-sanitárias de uma dieta hospitalar. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 16, n. 1, Jan. 2003. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rn/v16n1/a12v16n1.pdf>>. Acesso em: 10 out. 2012.

TRIGO, Viviano Cabrera. **Manual prático de higiene e sanidade nas unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Ed. Varela, 1999.

WENDISCH, Carlota. **Avaliação da qualidade de unidades de alimentação e nutrição (UAN) hospitalares: construção de um instrumento**. 2010. 135 pg. Dissertação (mestrado em modalidade profissional em saúde pública) – Fundação Oswaldo Cruz, Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca, Rio de Janeiro, 2010. Disponível em: <<http://bases.bireme.br/cgi-bin/wxislind.exe/iah/online/?IsisScript=iah/iah.xis&src=google&base=LILACS&lang=p&nextAction=lnk&exprSearch=587489&indexSearch=ID>>. Acesso em: 10 out. 2012.